

## DAFTAR PUSTAKA

- Ako, A. 2012. *Ilmu Ternak Perah Daerah Tropis*. IPB Press. Bogor.
- Amaliah, A. 2002. Pembuatan So Yoghurt dengan Media Ekstrak Tempe. *Institut Pertanian Bogor*. Bogor.
- Aritonang, S.N. 2017. *Susu dan teknologi*. Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi, Sumatera Barat.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *SNI 3141.1.2011 Tentang Susu Segar Bagian :1.Sapi*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Buckle. K.A., Edwards. R.A., Fleet., dan G.H. Wootton. M. 1985. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Budiyono, H. 2009. Analisis Daya Simpan Produk Susu Pasteurisasi berdasarkan Kualitas Bahan Baku Mutu Susu. *Jurnal Paradigma*. 10 (2) : 198 – 211.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- \_\_\_\_\_.1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan I*. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Fennema, O.R. 1985. *Food Chemistry Second Edition, Revised and Expanded*. Marcel Dekker, Inc. New York and Basel.
- Gao, A., L.Mutharia, S.Chen, and J.Odumeru. 2000. Effect Of Pasteurization : Survival Of Mycobacterium Paratuberculosis In Milk. *J. Dairy Sci*. 85 (3) : 198 - 205.
- Gelagar, A.R., Fakhrurrazi., Ismail., Darniati., Rastina., dan M.Isa. 2017. Pengaruh Waktu Penyimpanan Susu Sapi Pasteurisasi pada Suhu Kamar Terhadap Jumlah Koloni *Staphylococcus Aureus*. *JIMVET*. 1 (3) : 360-365
- Hadiwiyoto, S. 1994. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Penerbit Liberty, Yogyakarta
- Hofvendahl, K., dan B.H. Haegerdal. 2000. Factors affecting the fermentative lactic acid production from renewable resources. *Enz.Microb. Technol*. 26 : 87 - 107.
- Ismanto., T.S. Utami., dan H.A. Suratim. 2013. Pengaruh Lama Penyimpanan Dalam Refrigerator Terhadap Berat Jenis dan Viskositas Susu Kambing Pasteurisasi. *J. Ilmiah Pet*. 1 (1) : 69 – 78.
- Jaman, M.F.V., Suada I.K., dan Sampurna I.P. 2013. Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawah Selama Penyimpanan Suhu Ruang Ditinjau dari Rasa, pH dan Uji Alkohol. *J Veteriner*. 2 (5) : 469 - 478.
- Jay, M.J. 1999. *Modern Food Microbiology 2nd Edition*. Detroit, Michigan.
- Julmiaty. 2002. Perbandingan Kualitas Fisik Susu Pasteurisasi Konvensional dan Mikroware dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda. Fakultas Peternakan. *Universitas Hasanuddin*. Makassar.

- Miskiyah. 2009. Kajian Standar Nasional Indonesia Susu Cair Di Indonesia. *Jurnal Standardisasi*. 13 (1) : 1 –7.
- Murdiati, T.B., A. Priadi, S. Rachmawati., dan Yuningsih. 2014. Susu Pasteurisasi dan Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). *JITV*. 9 (3) : 172 - 180.
- Murti, T.W. 1993. Evaluasi Komposisi Kimia Susu Kambing Segar yang Difortifikasi Bakteri Asam Laktat dengan Kehadiran Ekstrak Susu Kedelai. *Unika Soegijapranata*. Semarang.
- Pederson, C.S. 1971. *Microbiology Of Food Fermentations*. Avi Publishing Co.Inc.Westport, Connecticut.
- Priesley, R. J. 1979. *Effects of Heating on Food Stuff*. Applied Science. Publisher Ltd. London.
- Rofi'i, F. 2009. Hubungan Antara Jumlah Total Bakteri dan Angka Katalase terhadap Daya Tahan Susu. Fakultas Kedokteran Hewan. *Institut Pertanian Bogor*, Bogor.
- Saleh, E. 2004. *Dasar Pengolahan Susu Dan Hasil Ikutan Ternak*. *Usu Digital Library*. Medan
- Sawitri, M., T.E. Susilorini., U. Wisaptiningsih dan Ghazi. 2006. Kajian Kualitas Susu Pasteurisasi yang Diproduksi U.D. Gading Mas Selama Penyimpanan dalam Refrigerator. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5 (2) : 28 - 32
- Setyawardani, T., dan J. Sumarmono. 2015. Chemical and Microbiological Characteristics Of Goat Milk Kefir During Storage Under Different Temperatures. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 40 (3) : 183 - 188
- Soejono, R.R., A.W. Sanjaya., M. Sudarwanto, T. Purnawarman, D.W. Lukman., dan H. Latif. 2005. Penuntun Praktikum Higiene Susu. Fakultas Kedokteran Hewan. *Institut Pertanian Bogor*, Bogor.
- Steel R.G.D., dan Torrie J.H. 1996. *Principles And Procedures Of Statistics; A Biometrical Approach Mcgraw*. Hill Book Company, New York.
- Stephanie. 2008. Penetapan Kadar Asam Dokosaheksanoat (DHA) dalam Susu Formula Bayi dan Anak Secara Kromatografi Gas. *Universitas Indonesia*, Depok.
- Suardana, I.W., dan Swacita I.B.N. 2009. *Higiene Makanan*. Kajian Teori dan Prinsip Dasar. Fakultas Kedokteran Hewan. *Universitas Udayana*, Denpasar.
- Sudarmadji, S. 2010. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty, Yogyakarta
- Sujudi. 1994. *Mikrobiologi Kedokteran*. Binarupa Aksara, Jakarta.
- Sulmiyati., N. Ali., dan Marsudi. 2016. Kajian Kualitas Fisik Susu Kambing Peranakan Ettawa (PE) dengan Metode Pasteurisasi yang Berbeda. *Jurnal JITP*. 4 (3) : 130 - 134

- Syahriana, S. 2015. Pasteurisasi High Temperature Short Time (HTST) Susu Terhadap *Listeria Monocytogenes* pada Penyimpanan Refrigerator. Fakultas Peternakan. *Universitas Hasanudin*, Makassar.
- Syarifah, Umami. 2007. *“Suke” Sisi lain kedelai*. Bandung pikiran rakyat. Bandung
- Tamime, A.Y., and R.K. Robinson. 2002. *Yoghurt Science and Technology*. Pergamon Press. Oxford New York, Paris.
- Tull, A. 1987. *Food and Nutrition*. Oxford University Press, Inggris.
- Umiyasih, U., dan D.B. Wijono. 1990. Pengaruh Sterilisasi Sederhana Terhadap Kualitas dan Daya Tahan Susu. *Jurnal Ilmiah Penelitian Ternak Grati*. 1 (1) : 39 – 43.
- Wardana, A.S. 2012. Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Teknologi Pertanian. *Universitas Slamet Riyadi*, Surakarta
- Warner, J.N. 1976. *Principle Of Dairy Processing*. Willey Eastern Limited, New York.
- Winarno, F. G. dan B. Srilaksmi. 1993. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Ghalia Indonesia, Bogor.
- Wulandari, D.C., Nurdiana., dan Y. Rahmi. 2016. Identifikasi Kesempurnaan Proses Pasteurisasi Ditinjau dari Total Bakteri Serta Kandungan Protein dan Laktosa pada Susu Pasteurisasi Kemasan Produksi Pabrik dan Rumah Tangga Di Kota Batu. *Majalah Kesehatan FKUB*. 3 (3) : 144 - 151
- Yusmarini., dan R. Efendi. 2004. Evaluasi Mutu Soygurt Dibuak dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula. *Jurnal Natur Indonesia*. 1 (2) : 104 – 110.
- Zakaria, Y., M.Y. Helmy., dan Y. Safara. 2011. Analisis Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawah yang Disterilkan pada Suhu dan Waktu Yang Berbeda. *Jurnal Agripet*. 11 (1) : 29-31.